PRAGMA

ACIDE
Nettoyant Détartrant Désinfectant

HYGIENE DE LA CUISINE

Caractéristiques

Aspect : liquide
pH à l'état pur : 1,0 ± 0,5
Odeur : légère
Couleur : verte
Densité à 20 °C : 1,100 ± 0,005
Solubilité : totale dans l'eau

Utilisation, propriétés

PRAGMA ACIDE est destiné au nettoyage, au détartrage et à la désinfection des surfaces lavables des cuisines professionnelles et des laboratoires de transformation de denrées alimentaires : matériels de distribution et de stockage, matériels de préparation, plans de travail, murs, sols et sanitaires. PRAGMA ACIDE élimine toutes les salissures minérales.
PRAGMA ACIDE est homologué à 1 % pour les traitements bactéricides dans les secteurs d'activités suivants : locaux de stockage et de matériel de transport (POA et POV), matériel de stockage POV, parois des locaux de stockage POV par pulvérisation, matériel de laiterie.
PRAGMA ACIDE est conforme à la norme bactéricide :
- 1276, à 0.5% en conditions de saleté, et à 1 % en conditions d'utilisations (lait écrémé à 1 %), à 20 °C pour un temps de contact de 5 minutes.

La quantité de produit dilué par unité de surface est de 30 à 40 ml/m²

Mode d'emploi - dosage

PRAGMA ACIDE s'utilise dilué dans l'eau à 20 °C (dosage manuel ou avec une centrale de dilution) à raison de 1 %, soit 10 ml par litre d'eau. Appliquer la solution sur la surface. Laisser agir 5 minutes. Brosser si nécessaire. Rincer soigneusement les surfaces à l'eau potable.

Réglementation – précautions d'emploi

Stocker le produit dans son emballage d'origine à l'abri de la lumière et à une température comprise entre 5° et 30 °C. Biocide TP4 : préparation liquide concentrée à effet curatif. Utiliser ce biocide avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. Ne pas mélanger à d'autres produits. A n'utiliser que dilué dans l'eau et sur les surfaces résistantes aux acides. Refermer l'emballage immédiatement après utilisation.
Restriction d'emploi : le produit altère les surfaces chromées et les surfaces émaillées abîmées.
Conforme à l'arrêté du 08/09/1999 relatif aux procédés et produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.
Étiquetage réglementaire conformément aux directives 67/548/CEE et leurs adaptations.

Réf. 30783 – UV : 5 Litres
Cdt : carton de 2 bidons

Distribué par
les Entreprises du groupe
A2V CONSEIL
44470 MAUVES SUR LOIRE
Tél : 02.40.68.07.08

Réf. CB/30783/00060PRA/MAJ2015.01
Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos connaissances.
Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité.